# オーブントースター保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、及び本体の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、商品をお買い上げの販売店（修理申出先）やメーカーへ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。
お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させて頂く場合がございますので、ご了承ください。

| 型式 | HTO-A2 | ※ お買い上げ日 | 保証期間 |
| --- | --- | --- | --- |
| | | 平成　　年　　月　　日 | 本体：1年 |
| ※お客様 | ご住所 〒 | | |
| | ご芳名 | | 様 |
| ※販売店 | 住所 | | |
| | 店名 | 電話　　（　　） | |

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
（イ）使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
（ロ）お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
（ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
（ニ）車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
（ホ）業務用に使用されて生じた故障または損傷。
（ヘ）本書のご提示がない場合。
（ト）本書に形名、お買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
2. 離島または離島に準ずる遠隔地への出張修理を行なった場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、取扱説明書の14ページのご相談窓口にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。
この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはご相談窓口（14ページ）にお問い合わせください。
●保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」（13ページ）をご覧ください。

修理メモ

株式会社 日立リビングサプライ
〒162-0814 東京都新宿区新小川町6-29（アクロポリス東京）
TEL.03(3260)9611
FAX.03(3260)9739

A2 111201-01

取扱説明書　　日立リビングサプライ

**保証書付** 保証書はこの取扱説明書の裏表紙についていますので、お買い上げの販売店の記入をお受けください。　**家庭用**

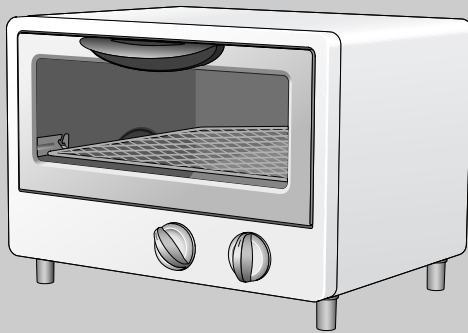
火力4段切替付き
サーモスタット付き

# オーブントースター

# 型式 HTO-A2

（エッチ ティー オー エー 2）

このたびはオーブントースターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
お読みになったあとは大切に保存してください。
保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をご確認ください。

## 目　次



Hitachi Living Systemsは
日立リビングサプライの英文社名です。

●このオーブントースターは一般家庭用です。他の用途でのご使用はしないでください。思わぬ事故の原因となります。
●地震・火災など緊急時や異常時には、直ちに電源プラグを抜き、ご使用を中止してください。
●この製品は日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

# 安全のため必ずお守りください

お使いになる人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

**■ここに示した注意事項は**
表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

| ⚠警告 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。 | ⚠注意 人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。 |
| --- | --- |

**■お守りいただく内容の種類を次の絵表示で区分し、説明しています。**

一般的な禁止　水ぬれ禁止　分解禁止　ぬれ手禁止　接触禁止
この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

必ず行う　さし込みプラグを抜く
この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

## ⚠警告

**電源は、交流100V・定格15A以上のコンセントを単独で使う**
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して感電や火災の原因になります。

**プラグの刃および刃の取り付け面にほこりが付着している場合はよく拭く**
ほこりが付着、さし込み不完全な場合は感電や火災の原因になります。

**プラグはコンセントの奥までしっかりさし込む**
感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。

**ヒーターが割れていたり、電源が切れずに通電し続ける場合は、直ちに使用を中止する。**
発煙・発火・感電の原因になります。

**水につけたり、水をかけたりしない**
ショート・感電のおそれがあります。

**改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない**
火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店または、日立家電品のご相談窓口にご相談ください。

**ぬれた手でプラグを抜きさししない**
感電やけがをすることがあります。

**カーテンなど可燃物の近くで使用しない**
火災のおそれがあります。

**子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない**
やけど・感電・けがをするおそれがあります。

**オーブン皿に油を入れて使わない**
火災のおそれがあります。

**電源コードを破損させたり、無理な方向に引っ張り出したり、加工しない（無理に曲げる・引っ張る・ねじる・たばねる・重い物を載せる・挟みこむ・高温部に近づけるなど）。**
電源コードが傷付いて、火災・感電の原因になります。

**電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントへのさし込みがゆるい時は使用しない**
感電・ショート・発火の原因になります。



●この機器は一般家庭用です。他の用途でのご使用はしないでください。

## ⚠注意

**プラグを抜く時は、電源コードを持たずに必ずプラグを持って引き抜く**
感電やショートによる発火を防ぐためです。

**必ず「パンくずトレイ」を取り付けて使用する**
取りはずしたまま使用すると、火災の原因になります。

**お手入れ・持ち運びは冷えてから行う**
高温部に触れ、やけどのおそれがあります。

**使用後は必ずお手入れをする**
調理くずや油分が残ったまま調理をすると発煙や発火のおそれがあります。

**調理物が発煙・発火した場合はすぐにタイマーを「切」に戻し、プラグを抜く**
火災の原因になります。
**炎が消えるまでドアを開けない**
空気が入り炎が大きくなる原因になります。
**水をかけない**
ガラスが割れてけがをする原因になります。

**使用時以外は、プラグをコンセントから抜く**
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災を防ぐためです。

**使用中や使用直後は金属部やガラスまどにふれない**
高温ですのでやけどをすることがあります。

**調理以外の目的で使用しない**
火災・やけどの原因になります。

**不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない**
火災の原因となります。

**生の肉・魚やフライなどを直接焼かない。また、フライなど油の出るものをオーブン皿なしで加熱しない**
調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因になります。アルミホイルを使用していても油のもれることがあるので、必ずオーブン皿にのせてください。

**使用中は、本体から離れない**
加熱しすぎると、調理物がこげたり、発火したりすることがあります。
必ず本体のそばにいて様子を見ながら使用してください。

**壁や家具の近くで使わない**
本体の熱によって壁面や天井面、家具を傷め変色・変形の原因になります。

**必要以上に加熱しない（特に揚げ物）**
過熱により発火することがあります。
タイマーは短めに合わせて、でき具合を見ながら調理してください。

**本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れて使わない**
本体や物が変形・変質し、火災の原因になります。

**バターやジャムを塗ったパンを焼かない**
パンが発火することがあります。

**缶詰や瓶詰などを直接加熱しない**
破裂したり赤熱してやけどやけがをすることがあります。

**お願い**

● **必要以上のから焼きはしない**
故障の原因となります。
● **タイマーつまみを固定したり回し過ぎたりしない**
火災のおそれがあります。
● **開けたドアの上に重たい調理物をのせない**
本体が倒れたり、調理物がすべり落ちることがあります。
● **紙・プラスチック製ラップなど熱に弱い容器を入れない**
燃えることがあり危険です。
● **アルミホイルをパンくずトレイに敷かない**
故障の原因となります。
● **本体の天面にオーブン皿や熱に弱い容器などを置いたまま調理しない**
天面が変色したり、容器が変形します。
● **焼網やオーブン皿をガステーブルなど他の調理器具に使用しない**
変形や破損するおそれがあります。



# 各部のなまえ

**本体**

## 特殊形状ヒーター

● 熱を均一に調理物に当てるため、ヒーター線は中央部を粗く巻いていますのでヒーターパイプの中央部は赤くなりません。

ヒーター・パイプの中央部は赤くなりません。

**付属品**

オーブン皿（1枚）
● 汁や油のでるものを料理する時は、必ず使用してください。

**お願い**
**焼網やオーブン皿をガステーブルなど、他の調理器具に使用しない。**
変形や破損する恐れがあります。



# 取りつけかた

## ● 焼網の取りつけ方法

①ドアを開き、焼網の爪を庫内の軸に引っかける。

②焼網を手前に引っ張る。

③ドアを上げて、焼網をドアのフック（左右2ヶ所）にかける。

## ● 焼網＋オーブン皿の取りつけ方法

アルミホイルを敷いたオーブン皿を焼網の下に差し込む。
（※必ず奥まで差し込んでください。）

焼網＋オーブン皿を使用する場合
使用例：フライのあたため
　　　　冷凍フライ

● 使用後は、必ずアルミホイルを捨て、オーブン皿を洗ってください。
油を残したままにすると、発火の原因になります。



# 使いかた

## 1 プラグをさし込む

● タイマーつまみを「切」の位置にしておいてください。
● プラグはコンセントの奥まで確実にさし込んでください。
● プラグを抜き差しする時に"パチッ"と音がすることがありますが、故障ではありません。

## 2 調理物を入れて、ドアを閉める

きりもち4個の場合　　パンの場合（山形/角型パン1枚焼き　山形/角型パン2枚焼き　角型パン3枚焼き）　　グラタンの場合（オーブン皿使用）

● ドアは確実に閉めてご使用ください。（火災の原因）

## 3 ヒーター切換えつまみを合わせる

● 7ページの「**調理のポイント**」を参考に**ヒーター切換えつまみ**を合わせる。
●「300W」の場合、上下ともヒーターは赤くなりませんが、故障ではありません。

## 4 タイマーつまみを合わせる

● 1目盛は約1分です。

●「5」以下に合わせる時は「6」以上回してからもどす
● 途中で切りたい時は「切」にもどす

● 調理物の水分が水蒸気となって出ることがありますが、故障ではありません。
● 調理物を必要以上にこがしたり、長時間連続使用した時は高温になり、本体の一部が変色することがあります。

●（表面グリルとは）そうざいの表面をカリッとさせたい時などにご使用ください。

## 5 調理物を取り出す

ミトンなどを使う

● "チーン"と音が鳴り、タイマーが切れます。
● ご使用後はさし込みプラグを抜いてください。

● 調理物を取り出す時は、オーブン皿や調理物などが高温になっていますので、やけどに充分ご注意ください。
● タイマーは切れた後もしばらく"ジー"と音がしますが、故障ではありません。

### 使用場所について

● 火災を防ぐために木製の壁・家具など周囲の可燃物から右記の距離を離して使用してください。
（消防庁通知により定められた数値）
● 前面及び側面の一方は開放してください。
● ビニールクロスや樹脂製の熱に弱い壁・家具などの場合は、さらに距離を離してください。
● ラックや棚の中で使用しないでください。（火災の原因）
● 肩よりも高い位置に置いて使用しないでください。
（ドアに手が触れてやけどの原因）

【消防法 基準適合】

**お願い**
● 硫酸紙やクッキングシートは使わない。※ケーキミックス用の紙製焼き型も使わない。（発火の原因）

### 知っておいていただきたいこと

● はじめてご使用になる時は、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。
ご使用にともない出なくなります。
● ご使用中に庫内が膨張するため「ボコッ」と音がすることがありますが、故障ではありません。

# 調理のポイント

**調理時間の目安／メニュー／ワンポイント**

■油が落ちて発火しないように、油の出るものは必ずオーブン皿を使う。

| ヒーター切換えつまみ | お料理例 | 1回量 | 焼き網受皿 | 調理時間（分） | メモ |
|---|---|---|---|---|---|
| 強（1200W） | トースト | 1～3枚 | 焼網 | 1.5～3.5 | 6枚切り（厚さ約2㎝）の場合。1枚焼きの場合は調理時間を短めに合わせる。 |
| | 冷凍トースト | 1～3枚 | | 2～3.5 | 表面の霜は取り除く |
| | きりもち | 4個 | | 3.5～5 | ワンポイントアドバイスを参照 ☞10ページ |
| | 焼きカレー | 1皿 | | 5～7 | 作りかた ☞ 9ページ |
| | えびグラタン | 2皿 | オーブン皿（焼網の上におく） | 5～9 | 作りかた ☞ 8ページ |
| | 冷凍ピザ | 1枚 | | 4～5 | オーブン皿にアルミホイルを敷く |
| 中（900W） | ホットドッグ | 2本 | 焼網 | 5～7 | アルミホイルで包む |
| | ピザトースト | 2枚 | オーブン皿（焼網の上におく） | 7～11 | オーブン皿にアルミホイルを敷く<br>作りかた ☞ 8ページ |
| 弱（600W） | 常温ピザ | 1枚 | | 11～13 | オーブン皿にアルミホイルを敷く |
| | スイートポテト | 6個 | | 8～10 | 作りかた ☞ 9ページ |
| | フライのあたため（エビフライの場合） | 3尾 | 焼網＋オーブン皿 ★ | 7～11 | オーブン皿にアルミホイルを敷く<br>★油などが垂れて燃える事があるため、必ず受皿を使う |
| | 冷凍フライのあたため（調理済/唐揚げ・コロッケなど） | 8個 | | 9～11 | |
| 温め（300W） | バターロールのあたため | 4個 | 焼網 | 3～5 | 加熱のしすぎに注意（こげそうな場合は、途中でアルミホイルをかぶせる） |
| | クロワッサンのあたため | 4個 | | 3～5 | |
| | ラスク | 6個 | | 8～10 | 作りかた ☞ 9ページ |

●オーブン皿を要する調理は、加熱するとオーブン皿が反る場合があります。



●予熱は必要ありません。●15分以上の調理は、タイマーが切れたあと、再び回して残り時間を合わせてください。
●メニューの目安時間は材料の温度・質・量・容器などで異なります。出来ぐあいを見ながら加減してください。

## 手作り えびグラタン

**火力：強**
**焼き時間：5～9分**

材料（2人分）

- マカロニ……………80g
- えび……………………6尾
- 玉ねぎ（小）……1/2個
- エリンギ……………30g
- 塩・こしょう………少々
- にんにく…………… 1片
- オリーブ油…………適量
- 溶けるチーズ………40ｇ
- パン粉………………少々
- パセリ（みじん切り）…少々

（ホワイトソース）

- マーガリン（植物性）…20g
- 薄力粉………………20g
- 牛乳………………350ml
- コンソメ（顆粒）…小さじ2
- 塩、こしょう………少々

作り方

① マカロニは少し硬めに塩ゆでする。
② えびは頭をとり、殻をむき、背ワタをとって、1口大に切る。
玉ねぎ、エリンギは薄切りにしておく。
③ フライパンにオリーブ油を入れ、みじん切りのにんにくを加えて熱する。
香りが出てきたら玉ねぎを炒め、エリンギを加え、最後にえびを加えてさっと火を通して、塩、こしょうをしておく。
④ フライパンにマーガリンを溶かし、薄力粉を加えて炒め、牛乳を少しづつ
加えて溶きのばしコンソメ、塩、こしょうをする。
⑤ ④に①のマカロニと③を加えて混ぜる。
⑥ グラタン皿に⑤を入れ、溶けるチーズ、パン粉、みじん切りのパセリをのせる。
⑦ 受皿にのせて、表面にこげ色がついて、グツグツしてきたら出来上がり。

## ピザトースト

**火力：中**
**焼き時間：7～11分(2枚)**

材料（1枚分）

- 食パン（6枚切り）……1枚
- 玉ねぎ（小）…………10ｇ
- ベーコン………………1枚
- ピーマン…………10ｇ
- トマト………………30ｇ
- ピザソース…………20ｇ
- ピザチーズ…………30ｇ

作り方

① 玉ねぎはくし形の薄切り、トマト、ピーマンは薄く輪切りにする。
② ベーコンは2㎝幅に切る。
③ 食パンにピザソースをぬり、ベーコン、玉ねぎ、トマト、ピーマンをのせ、ピザチーズをふりかける。
④ 受皿にアルミホイルを敷き、その上に③をのせて焼く。



## お手軽メニュー（焼きカレー）

**火力：強**
**焼き時間：5～7分**

材料（1人分）

- 冷ごはん…………200ｇ
- レトルトカレー……1人分
- 溶けるチーズ………20ｇ
- 刻みパセリ…………適量

作り方

① 器にごはんを盛る。
② レトルトカレーを①にかけ、溶けるチーズと刻みパセリをのせる。
③ オーブントースターの焼き網にのせて焼く。

## 手作り スイートポテト

**火力：弱**
**焼き時間：8～10分**

材料（長形10cmのアルミケース6個分）

- さつまいも（皮付き）…約400g
- Ⓐ
  - バター・砂糖……各25g
  - 卵黄………………2個分
  - 牛乳…………………40ml
  - ブランデー…………少々
- 卵黄〈ドリール用〉………1個分

作り方

① さつまいもは皮をむき（正味300g）ゆでて温かいうちにつぶし、Ⓐを加えてよく混ぜる。
② ① の生地を型に分け入れ、表面にドリール用の卵黄を塗る。
③ 受け皿に載せて火力・弱で8～10分焼く。

## 手作り ラスク

**火力：温め**
**焼き時間：8～10分**

材料（4～6個分）

- パン（食パン、フランスパンなどお好みのものを）
- 粉砂糖…………………60g
- 卵白……………………20g
- レモン汁………………少々

作り方

① パンを薄切りにして、ラスクの生地を作る。
② 粉砂糖に卵白を加えよく混ぜ、レモン汁を2、3滴たらし、アイシングを作る。
③ 先に用意したラスクの生地をトースターで焼き色をつける。
④ まだ熱いうちに、アイシングを片面だけ塗り、アイシングが冷めたら出来上がり。



## ワンポイントアドバイス

### 連続調理

●毎回、扉を開けて約2分間庫内を冷まし、2回め以降はタイマーを短めに合わせる
※庫内を冷まさずに続けて調理すると、初回より焼き色が淡くなったり、加熱不足になることがあります。
（調理の途中で庫内の過熱を防ぐためにサーモスタットが働いて、しばらくヒーターが消えたままになるため）
※加熱不足となった場合は、タイマーででき具合を見ながら焼く。

### 表面グリルを使用する場合

●種類・量により時間を調節
※調理済そうざい例:天ぷら、からあげ、やきとりなど

### 冷凍パンを焼く

●表面に焼き色がついたら加熱を止めたまま、そのまま2～3分庫内に入れておく

### きりもちを調理する場合

●下ヒーターの位置（網の中央）に合わせて均等に並べる
●種類・大きさ・量により調理時間を調節し、焼けぐあいを見ながら焼く
●もちや焼網の表面の水分はふきんなどでふき取ってから焼く
※焼網にくっつきやすくなります。
●表面に焼き色がついても内部がかたいときは、そのまま1～2分庫内に入れておく
●焼き上がったもちを庫内に置いたまま放置しない
※焼網にくっつきやすくなります。

### 冷凍食品（市販品）を焼く

●「オーブントースター用」を使う
※サーモスタットが働き、パッケージに記載の調理時間より長くかかることがあります。
※電子レンジ専用の冷凍食品は発火するおそれがあるので、使用しない。

### 背の高いものを焼く

●途中でアルミホイルをかぶせる（焼き色がつきすぎるため）
※アルミホイルをヒーターに接触させない。
（アルミホイルが溶けてヒーターの表面に付着し故障の原因になります。）



# お手入れ

プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからおこなってください。

## こまめにお手入れを

庫内が汚れていたりパンくずなどがパンくずトレイにたまると、パンくずなどが燃えたり、熱効率が悪くなり、焼きムラの原因になったりします。汚れやパンくずなどを取り除き、ガラス窓もきれいにして、中がよく見えるようにお手入れしましょう。

### ⚠注意

シンナー、ベンジン、みがき粉は使用しない。
（塗装面に傷がつく原因）

### オーブン皿・パンくずトレイ

食器用洗剤（中性）を入れた水またはぬるま湯で洗い、乾いた布でふく。
※お手入れの後は、パンくずトレイを必ずもとの位置に取り付ける。
（取り付けないで使用すると床面を焦がすことがあります。）

### 本　体

食器用洗剤（中性）を入れた水にひたした、やわらかい布を固くしぼって汚れをふきとる。
洗剤が残らないように、乾いた布で二度ぶきする。

### ヒーターガードについて

ステンレスを使用していますので加熱により変色しますが使用上問題ありません。
なお、熱で変色したものはとれません。

ヒーターガード

### ご注意

- 必ずさし込みプラグをコンセントから抜き、本体を冷ましてから行う。
- ベンジン・シンナー・みがき粉・たわし・ナイロンたわしは使わない。（表面を傷つけます）
- ヒーターを傷付けたり、焼網を取り付ける時に当てたりしないよう取り扱いに注意する。（ヒーターが割れるおそれがあります）
- ガラス窓に傷を付けない。（ガラス窓が割れるおそれがあります）
- オーブン皿は汚れたままや、水を入れたまま放置しない。
- 焼網は濡れたままや、水に浸けたまま放置しない。（サビが発生するおそれがあります）



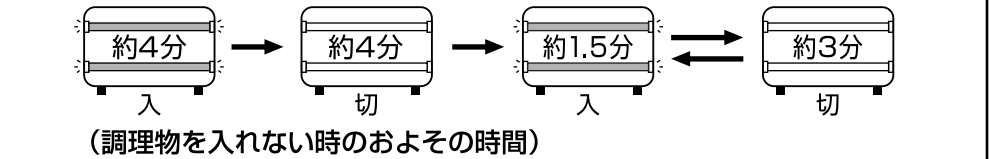
# 故障かな?と思ったら

故障ではありません。修理を依頼される前に次の点をお調べください。

| こんなときは | お調べいただくこと | |
|---|---|---|
| ●加熱されない | ● プラグが確実に差し込まれていますか? | プラグを差し込む |
| | ● タイマーはセットしましたか? | タイマーを回す |
| ●ヒーターがつかない、消える。または、ついたり消えたりする。 | ● 続けて調理していませんか? サーモスタットが働いています。 | 下記「サーモスタットのはたらきについて」参照 |
| ●焼きムラができる | ● 調理物を中央に置いていますか? | 必ず庫内中央に置く |
| | ● 庫内が汚れていませんか? | 庫内を清掃する |
| ●角型パン３枚焼きのとき焼きムラができる | ● 手前側に置いていませんか？ | 奥側に置いてください |
| | ● 縦に置いていませんか？ | 横に置いてください |
| ●トーストが焦げる | ● 加熱時間が長すぎませんか？ | P7の調理時間を参照してください |
| | ● 調理が終わって庫内に放置していませんか？ | 調理が終わったらすぐに取り出してください |

## サーモスタットのはたらきについて

● 本品には過熱を防ぐためにサーモスタットが組み込まれていますので、調理途中に自動的にヒーターが消えたり、ついたりしながら調理を続けますが、故障ではありません。
● ヒーターの入切状態
タイマー15分にした場合（強:1200W）

（調理物を入れない時のおよその時間）

冷凍食品の時は、ヒーターの入切のくり返しで中までしっかりあたためます。グラタンなど調理時間の長いものでも、ヒーターが切れている間は庫内の余熱によって中までほど良くあたためます。



# 仕様

| 型式 | HTO-A2 |
|---|---|
| 定格 | 交流100V　1200W |
| 自動温度調節器 | サーモスタット（固定式） |
| ヒーター切換えつまみ | 1200W / 900W / 600W / 300W |
| タイマー | 15分計（報知音つき） |
| 大きさ　外形寸法 | 幅31.0cm×奥行31.0cm×高さ22.6cm |
| 大きさ　庫内寸法 | 幅27.0cm×奥行25.5cm×高さ8.5cm |
| 質量 | 約3.0kg（オーブン皿含む：約3.2kg） |
| 電源コード長さ | 約1m |
| 付属品 | オーブン皿1枚 |

この製品は日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

# 保証とアフターサービス（必ずお読みください）

### ■保証書（裏表紙についています）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後大切に保管してください。
● 保証期間はお買い上げの日から1年です。

### ■補修用性能部品の保有期間

当社はこのオーブントースターの補修用性能部品を、製造打切後5年保有しています。
● 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

### ■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または、「ご相談窓口」（14ページ）にお問い合わせください。

### ■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

### ■修理を依頼されるときは　持込修理

12ページに従って調べていただき、なお異常のあるときは、使用を中止し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
● 保証期間中は
修理に際しましては、保証書をご提示ください。
保証書の規定にしたがって、販売店が修理させていただきます。
● 保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

### ■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料+部品代です。

| 技術料 | 診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれています。 |
|---|---|
| 部品代 | 修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材などを含む場合もあります。 |



# ご相談窓口

（家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示）

**家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ**
なお 転居されたり 贈物でいただいたものの修理などで ご不明な点は下記窓口にご相談ください

修理などアフターサービスに関するご相談は
エコーセンターへ
TEL 0120ー3121ー68
FAX 0120ー3121ー87
（受付時間）
9:00～19:00（365日）
携帯電話、PHSからもご利用できます。

商品情報やお取り扱いについてのご相談は
お客様相談センターへ
TEL 0120ー8802ー28
FAX 03ー3260ー9739
（受付時間）9:00～17:30（月～金）／携帯電話、PHSからもご利用できます。
土曜．日曜．祝日と年末年始．夏季休暇など弊社の休日は休ませていただきます。

- 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
- お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録（録音など）させていただくことがあります。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。
- 保証期間中の修理依頼時は、保証書をご提示ください。

### 愛情点検

**長年ご使用のオーブントースターの点検を!**

●オーブントースターの補修用性能部品の保有期間は、製造打切後5年です。

| このような症状はありませんか | ●プラグや電源コードが異常に熱くなる<br>●電源コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする<br>●ヒーターが割れている<br>●タイマーが途中で停止することがある<br>●その他の異常、故障がある | ▶ | 故障や事故防止のため、電源スイッチを切り、電源コードをコンセントから抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。<br>点検・修理に要する費用は、販売店にご相談ください。 |
|---|---|---|---|

本書および本機の使用により生じた損失、逸失利益または第三者からのいかなる請求についても当社では一切その責任を負いかねますので、あらかじめご了承ください。
改良のため、仕様の一部を予告なく変更することがあります。